

TERRUNYO

Carmenere | 2019

D.O. PEUMO, VALE DO CACHAPOAL



CEPAS	
CARMENERE	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Setembro de 2020	
ANÁLISE	
GRAU ALCOÓLICO	14,0° VOL%
pH	3,48
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,5 g/L

ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

INHEDO DE ORIGEM

Quartel 27, Vinhedo Peumo,
D.O. Peumo, Vale do Cachapoal.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Peumo está localizado a 170 metros de altitude e se estende ao longo do Rio Cachapoal, em terraços de colinas da Cordilheira da Costa. As videiras correspondem a mudas pré-filoxera e são conduzidas em espaldeira vertical e em cordão. Os solos são profundos e, graças a uma primeira camada de argila, retêm a umidade. Isto permite que a parreira esteja ativa até o final de maio, que é quando o Carménère é colhido, além de controlar seu vigor e crescimento.

ANO DE PLANTAÇÃO

Ano 1990.

SOLO

Associado ao leito de rio, do tipo limo-argiloso, aluvial profundo.

CLIMA

O microclima no vinhedo Peumo é fortemente influenciado pelo rio e pelo lago Rapel. Esta temporada foi um pouco mais fria do que o normal e sem a ocorrência de chuvas durante a colheita.

COLHEITA

Entre 2 e 15 de maio de 2019

ADEGA VINIFICADORA

Adega Peumo.

VINIFICAÇÃO

Seleção manual de cachos e grãos. As uvas caem por gravidade da mesa de seleção para a cuba onde fermentam entre 6-10 dias. Após este período e de uma maceração pós-fermentativa de 10-20 dias, é feita a descuba. A fermentação malolática ocorre em tanques de aço inoxidável, para finalmente, descansar nos barris.

GUARDA

9 meses em barris de carvalho francês.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2030.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Cor púrpura escura e profunda. Este vinho com notas de mirtilo e berries, além de toques de cedro e violeta, mostra todo o caráter do Carménère. Em boca é fresco, de caráter frutado e delicado, com boa acidez e taninos doces. Final longo e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Pratos de sabores exuberantes a especiarias, ervas frescas e toques picantes. Todo tipo de carnes grelhadas com temperos condimentados ou agri doces. Pratos saborosos à base de grãos, legumes ou massas que tenham corpo e textura (quiche, risoto, pizza, canelones, etc.) com ou sem queijo.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883